

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ**

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»**

**Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ 07
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание

1. Пояснительная записка.
2. Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
3. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля (дифференцированный зачет)
4. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля (учебная практика - зачет, производственная практика - дифференцированный зачет)
5. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля (экзамен)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств является составной частью программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в соответствии с ФГОС программы подготовки ССЗ по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: Выполнение работ по профессии повар.

Цель и задачи фонда оценочных средств: в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептический оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. Структура и содержание программы профессионального модуля 07
 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .»

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	262
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
Лабораторно - практические занятия: лабораторных занятий	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Контрольная работа	2
Зачет по учебной практике	1
	1
Дифференцированный зачет по производственной практике	1
Промежуточная аттестация – экзамен	1

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Текущий контроль. Контрольная работа №1

1 вариант

1 Овощи входящие в группу корнеплодов:

- а) картофель, морковь, кабачки, репа, огурцы.
- б) морковь, свекла, брюква, репа, петрушка, сельдерей, хрен.
- в) батат, эстрагон, морковь, баклажаны, брюква.

2 Для чего сортируют овощи?

- а) для удаления загнивших, побитых экземпляров.
- б) для красивого внешнего вида овощей.
- в) для улучшения качества блюда.

3 Виды плодовых овощей:

- а) зерновые, луковые, корнеплоды, томатные.
- б) тыквенные, томатные, бобовые, зерновые.
- в) пряные, клубнеплоды, бобовые, томатные.

4 Для чего капусту кладут в соленую воду?

- а) для лучшего разваривания капусты.
- б) для удаления гусениц, улиток.
- в) для придания вкуса.

5 Почему сырой очищенный картофель темнеет при хранении на воздухе?

- а) образуется меланин, имеющий темную окраску.
- б) происходит свертывание белков.
- в) происходит эмульгирование жиров.

6 Форма нарезки соленых огурцов.

- а) соломка, ромбики, ломтики, кубики, крошка.
- б) бочоночки, гребешки, стружка, брусочки.
- в) гребешки, шарики, ломтики, бочонки, крошка.

7 Что такое варка?

- а) нагревание продуктов в жидкости.
- б) преобразование электрической энергии в тепловую.
- в) припускание продукта в собственном соку.

8 Что происходит с белками при тепловой обработке?

- а) свертывание белков.
- б) переход протопектина в пектин.
- в) разрушение пурпурного пигмента.

9 Чем вызвано помутнение бульона?

- а) бурным кипением.
- б) увеличением времени варки.
- в) использованием не качественного сырья.

10 При варке овощи закладывают:

- а) в холодную воду.
- б) в горячую воду.
- в) в кипящую воду.

11 Соотношение растительного и животного жира во фритюре:

- а) 50%-50%.
- б) 45%-55%.
- в) 80%-20%.

12 Картофельные крокеты жарят:

- а) основным способом.
- б) во фритюре.
- в) на открытом огне.

13 Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании картофеля массой брутто в декабре?

14 Схема приготовления картофельного пюре.

15 Состав блюда: «Капуста тушеная» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1 порция	18 порций	30 порций	1 порция	18 порций	30 порций
Капуста свежая	356			285		
Уксус 3%	8			8		
Жир кулинарный	9			9		
Шпик	13			12		
Грудинка копченая	21			16		
Морковь	6			5		
Лук репчатый	12			10		
Мука пшеничная	3			3		
Лавровый лист	0,02			0,02		
Выход	-			250		

2 Вариант

1 Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?

- а) очистка, сушка, опаливание, нарезка, приготовление блюда.
- б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, нарезание.

в) сортировка, сушка, ошпаривание, калибровка, нарезание.

2 Для чего моют овощи перед очисткой?

- а) для удаления с поверхности овощей земли, песка.
- б) в целях удаления частей с пониженной ценностью.
- в) для уменьшения отходов при первичной обработке.

3 Виды капустных овощей:

- а) базилик, спаржа, шпинат, капуста белокочанная.
- б) топинамбур, чабер, эстрагон, брюква, брокколи, капуста савойская.
- в) капуста белокочанная, брюссельская, брокколи, кольраби.

4 Соотношение соли и воды при обработке капусты для удаления гусениц и улиток?

- а) 150 – 300 гр соли на воды.
- б) 50 – 60 гр соли на воды.
- в) 500 гр соли на воды.

5 Отчего зависит количество отходов овощей?

- а) от сезона.
- б) от качества овощей.
- в) оба варианта верны.

6 Способы варки:

- а) варка основным способом, варка на пару.
- б) варка в небольшом количестве жидкости, в собственном соку.
- в) оба варианта верны.

7 Как сохранить цвет свеклы при тепловой обработке?

- а) увеличить температуру тепловой обработки.
- б) создать кислую среду.
- в) уменьшить время тепловой обработки.

8 Картофель для картофельного пюре протирают:

- а) холодным.
- б) горячим.
- в) оба варианта верны.

9 Припускание это:

- а) варка на пару.
- б) бланширование.
- в) варка в небольшом количестве жидкости.

10 Картофель жаренный во фритюре солят?

- а) во время жарки.
- б) перед жаркой.
- в) после жарки.

11 С какой целью свеклу, морковь, зеленый горошек отваривают без соли?

- а) чтобы не ухудшались вкусовые качества.
- б) не замедлялся процесс варки.
- в) оба варианта верны.

12 Какие овощи варят в большом количестве бурнокипящей воды и при открытой крышки для сохранения цвета?

- а) картофель, бобы, морковь, баклажаны.
- б) репу, сельдерей, тыкву, кабачки.
- в) зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки.

13 Сколько очищенной моркови можно получить при использовании моркови массой бруто в январе?

14 Схема приготовления картофеля жаренного во фритюре.

15 Состав блюда: «Овощи припущенные» на разное число порций

Продукт	Масса бруто			Масса нетто		
	1 порция	18 порций	30 порций	1 порция	18 порций	30 порций
Морковь	340			272		
Тыква	430			301		
Кабачки	479			321		
Капуста белокочанная	348			278		
Маргарин	5			5		
Соус	-			50		
Выход	-			260		

ОТВЕТЫ

1 Вариант	2 Вариант
1 б	1 б
2 а	2 а
3 б	3 в
4 б	4 б
5 а	5 в
6 а	6 а
7 а	7 б
8 а	8 б
9 а	9 в
10 в	10 в
11 а	11 в
12 б	12 в
13 5б	13 22,5

15 Состав блюда: «Капуста тушеная» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1	18	30	1	18	30
Капуста свежая	356	640	1068	285	513	855
		8	0		0	0
Уксус 3%	8	144	240	8	144	240
Жир кулинарный	9	162	270	9	162	270
Шпик	13	234	234	12	216	360
Грудинка копченая	21	378	630	16	288	480
Морковь	6	108	180	5	90	150
Лук репчатый	12	216	360	10	180	300
Мука пшеничная	3	54	90	3	54	90
Лавровый лист	0,0	0,36	0,6	0,0	0,36	0,6
	2			2		
Выход	-			250	450	750
				0	0	0

15 Состав блюда: «Овощи припущенные» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1	18	30	1	18	30
Морковь	34	612	1020	27	489	816
	0	0	0	2	6	0
Тыква	43	774	1290	30	541	903
	0	0	0	1	8	0
Кабачки	47	862	1437	32	577	963
	9	2	0	1	8	0
Капуста	34	626	1044	27	500	834

белокочанная	8	4	0	8	4	0
Маргарин	5	90	150	5	90	150
Соус	-			50	900	150
Выход	-			26 0	468 0	780 0

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Текущий контроль. Контрольная работа №2

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1 вариант

1 Какие крупы промывают сначала теплой, а потом горячей водой:

- а) пшеничную, рисовую, перловую.
- б) гречневую, ячневую, рисовую.
- в) перловую, гречневую, ячневую.

2 При варке каш соль в жидкость кладут

- а) до засыпания крупы
- б) в процессе варки
- в) в конце варки

3 В какой воде замачивают бобовые

- а) холодной
- б) теплой
- в) горячей

4 Масса одного куриного яйца без скорлупы колеблется:

- а) от 40 до 65 г
- б) от 30 до 40 г
- в) от 60 до 75г

5 Яичный порошок это:

- а) высушенная смесь белков и желтков
- б) высушенная смесь желтков
- в) высушенная смесь белков

6 Яйца всмятку варят:

- а) 2,5-3 мин
- б) 5-6 мин
- в) 7-8 мин

7 К запеченным творожным блюдам относят:

- а) запеканку из творога, пудинг из творога
- б) сырники из творога, вареники ленивые
- в) пудинг из творога, творожная масса

8 К мучным блюдам относятся:

- а) пирожки, кулебяки, клецки, блины
- б) лапша домашняя, расстегаи, пироги
- с) вареники, пельмени, оладьи, блины, блинчики

9 При биологическом способе разрыхления в качестве разрыхлителя используют:

- а) натрий двууглекислый (пищевая сода)
- б) аммоний углекислый
- с) дрожжи

10 Дрожжи пресованные перед использованием разводят в воде с температурой:

- а) 35-40°C
- б) 18-25°C
- с) 40-55°C

11 С какой целью производят обминку:

- а) для увеличения веса изделий
- б) для удаления избытка углекислого газа и обогащения кислородом воздуха
- с) для придания красивого, глянцевого вида готовым изделиям

12 Дрожжевое тесто готовят:

- а) опарным способом
- б) безопарным способом
- с) оба варианта верны

13 Изделия из дрожжевого теста это:

- а) пирожки жаренные, расстегаи, вареники, пельмени
- б) пирожки печенные, пончики, пельмени, блинчики
- с) пирожки жаренные, расстегаи, пончики, блины, пироги, оладьи

В

1 Чем отличается блинчики от блинов _____?

2 Определить название блюда по набору продуктов: крупа рисовая, вода, молоко, сахар, яйцо, изюм, маргарин, сухари пшеничные, сметана _____?

3 Чем отличается омлет от яичницы?

С

1 Составить схему приготовления теста для пельменей

2 Вариант

1 Вязкие каши готовят

- а) на воде, на молоке
- б) на бульоне, на воде
- в) на цельном молоке, смеси молока с водой, на воде

2 Время замачивания бобовых

- а) 3 - 4 ч.
- б) 5 - 8 ч.
- в) 1 - 2

3 Диетическими считаются яйца, после снесения:

- а) в течении 7 дней
- б) в течении 10 дней
- в) в течении 15 дней

4 Меланж, это:

- а) смесь молока и яиц
- б) смесь белков и желтков
- в) смесь молока и желтков

5 Яйца «в мешочек» (пашот) варят:

- а) 2,5-3 мин
- б) 4,5-5 мин
- в) 6-7 мин

6 К мучным кулинарным изделия относятся:

- а) лапша домашняя, профитроли, оладьи, пельмени
- б) блинчики, пирожки, оладьи, корзиночки
- в) пироги, ватрушки, кулебяки, расстегаи, пирожки

7 При химическом способе разрыхления используют:

- а) прием взбивания
- б) дрожжи
- в) натрий двууглекислый(пищевая сода), аммоний углекислый

8 По содержанию клейковины и ее качеству муку подразделяют на:

- а) «сильную»
- б) «среднюю»
- в) «слабую»
- г) все варианты верны

9 Дрожжи прессованные перед использованием разводят в воде с температурой:

- а) 18-25°C
- б) 25-30°C
- в) 35-40°C

10 Количество обминок зависит:

- а) от количества и качества клейковины муки
- б) от температуры окружающей среды
- в) от вида сырья входящего в состав теста

11 Для чего производят расстойку теста:

- а) чтобы изделия при выпекании стали пористыми
- б) чтобы увеличился вес изделий
- в) чтобы сократить время выпечки

12 Готовность теста определяют поего:

- а) однородности
- б) отсутствию комков
- в) тесто легко отстает от рук и стенок посуды
- г) все варианты верны

13 Виды бездрожжевого (пресного) теста:

- а) для пельменей, вареников, лапши домашней
- б) сдобное, песочное, заварное, слоенное, бисквитное

с) оба варианта верны

В

1 Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пышными, пористыми, в готовое тесто для блинов можно ввести _____?

2 Определить название блюда по набору продуктов: крупа гречневая, молоко, вода, творог, сахар, яйца, сухари пшеничные, маргарин, сметана _____

3 Чем отличаются вареники с творожным фаршем от вареников ленивых _____?

С

1 Составить схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом

Ответы

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

А

1 Вариант	2 Вариант
1 а	1 в
2 а	2 б
3 а	3 а
4 а	4 б
5 а	5 б
6 а	6 с
7 а	7 с
8 с	8 д
9 с	9 с
10 а	10 а
11 б	11 а
12 с	12 д
13 с	13 с

В

1 Вариант

- 1 использованием дрожжей
- 2 запеканка рисовая
- 3 омлет готовят с добавлением жидкости

2 Вариант

- 1 взбитые яичные белки
- 2 крупеник гречневый
- 3 вареники ленивые готовят без теста

С

1 Вариант

2 Вариант

Критерии оценивания

- А** (один ответ один балл)
В (один ответ два балла)
С (один ответ три балла)

От 10 баллов – 13 баллов 3 (удовлетворительно)

от 14 – 20 баллов – 4 (хорошо)

от 20 – 23 баллов - 5 (отлично)

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).

Контрольная работа №3

Вариант №1

А

- 1 Для получения нормального бульона на 1кг продукта берут**
 - а 1л. воды
 - б 2,5л. воды
 - в 4л. воды
- 2 Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет**
 - а 1,5 -2 часа
 - б 5-7часов
 - в 3,5-4 часа
- 3 Подпеченные коренья и лук кладут в бульон до конца варки**
 - а За 1- 1,5 часа
 - б За 15-20 мин
 - в За 30-40 мин
- 4 Сколько способов приготовления мясо -костного бульона вы знаете**
 - а 1
 - б 2
 - в 3
- 5 К заправочным супам относят:**
 - а борщи
 - б супы молочные
 - в оба варианта верны
- 6 Для борщей «Флотский», «Сибирский» картофель нарезают:**
 - а соломкой
 - б кубиками
 - в брусочками
- 7 Отличительная особенность приготовления рассольника «Ленинградского».**

В состав продуктов входит:

 - а крупа перловая
 - б капуста белокочанная
 - в листья шпината
- 8 К холодным супам относят:**
 - а борщ
 - б щи зеленые с яйцом
 - в солянка сборная мясная
- 9 По технологии приготовления соусы классифицируются на :**
 - а основные и производные
 - б заправочные
 - в пюреобразные
- 10 Какой соус не является производным соуса белого основного**

- а соус томатный
 - б соус паровой
 - в соус «Польский»
- 11 Что делают чтобы масляная смесь сохранила форму**
- а массу взбивают
 - б замораживают
 - в охлаждают
- 12 Что является основным показателем качества соуса**
- а вкус и запах
 - б внешний вид и консистенция
 - в оба варианта верны
- Б**
- 13 Как классифицируются супы?
- 14 Назовите общие правила приготовления заправочных супов.
- 15 Какие виды пассировок вы знаете?
- 16 Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции?
- 17 Составьте схему приготовления щей из квашеной капусты.
- 18 Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса.

Вариант 2

- 1 Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет**
- а 1,5 -2 часа
 - б 5-7 часов
 - в 3,5-4 часа
- 2 Подпеченные коренья и лук кладут в бульон до конца варки**
- а За 1- 1,5 часа
 - б За 15-20 мин
 - в За 30-40 мин
- 3 Сколько способов приготовления мясо -костного бульона вы знаете**
- а 1
 - б 2
 - в 3
- 4 К заправочным супам относят:**
- а борщи
 - б супы молочные
 - в оба варианта верны
- 5 Для борщей «Флотский», «Сибирский» картофель нарезают:**
- а соломкой
 - б кубиками
 - в брусочками
- 6 Отличительная особенность приготовления рассольника «Ленинградского».**
В состав продуктов входит:
- а крупа перловая
 - б капуста белокочанная
 - в листья шпината
- 7 К холодным супам относят:**

- а борщ
 - б щи зеленые с яйцом
 - в солянка сборная мясная
- 8 По технологии приготовления соусы классифицируются на :**
- а основные и производные
 - б заправочные
 - в пюреобразные
- 9 Какой соус не является производным соуса белого основного**
- а соус томатный
 - б соус паровой
 - в соус «Польский»
- 10 Что делают чтобы масляная смесь сохранила форму**
- а массу взбивают
 - б замораживают
 - в охлаждают
- 11 Что является основным показателем качества соуса**
- а вкус и запах
 - б внешний вид и консистенция
 - в оба варианта верны
- Для получения нормального бульона на 1кг продукта берут**
- а 1л. воды
 - б 2,5л. воды
 - в 4л. воды
- Б**
- 12 Как классифицируются супы?**
- 13 Назовите общие правила приготовления заправочных супов.**
- 14 Какие виды пассировок вы знаете?**
- 15 Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции?**
- 16 Составьте схему приготовления шей из квашеной капусты.**
- 17 Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса.**

Ответы к тестам
« Технология приготовления супов и соусов».
Вариант 1

- 1. 3
- 2. 3
- 3. 3
- 4. 2
- 5. 1
- 6. 2
- 7. 1
- 8. 2
- 9. 1
- 10. 3
- 11. 3
- 12. 3

13 Супы классифицируют:

1. По температуре подачи – на горячие 75С, на холодные 14С.

2. По способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюре образные и разные.

3. По жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово – ягодных отварах, кисло – молочных продуктах.

14

1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закл. В кипящий бульон или отвар в определенной последовательности так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10 – 15 мин до готовности.

4. Заправочные супы кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями заправляют мучной пассировкой или протертым картофелем за 5-10 мин до окончания варки.

5. Варят супы при слабом кипении.

6. Специи и соль кладут в суп за 5- 7 мин до готовности.

7. Сваренные супы оставляют без кипения на 10 – 15 мин для того, чтобы они настоялись.

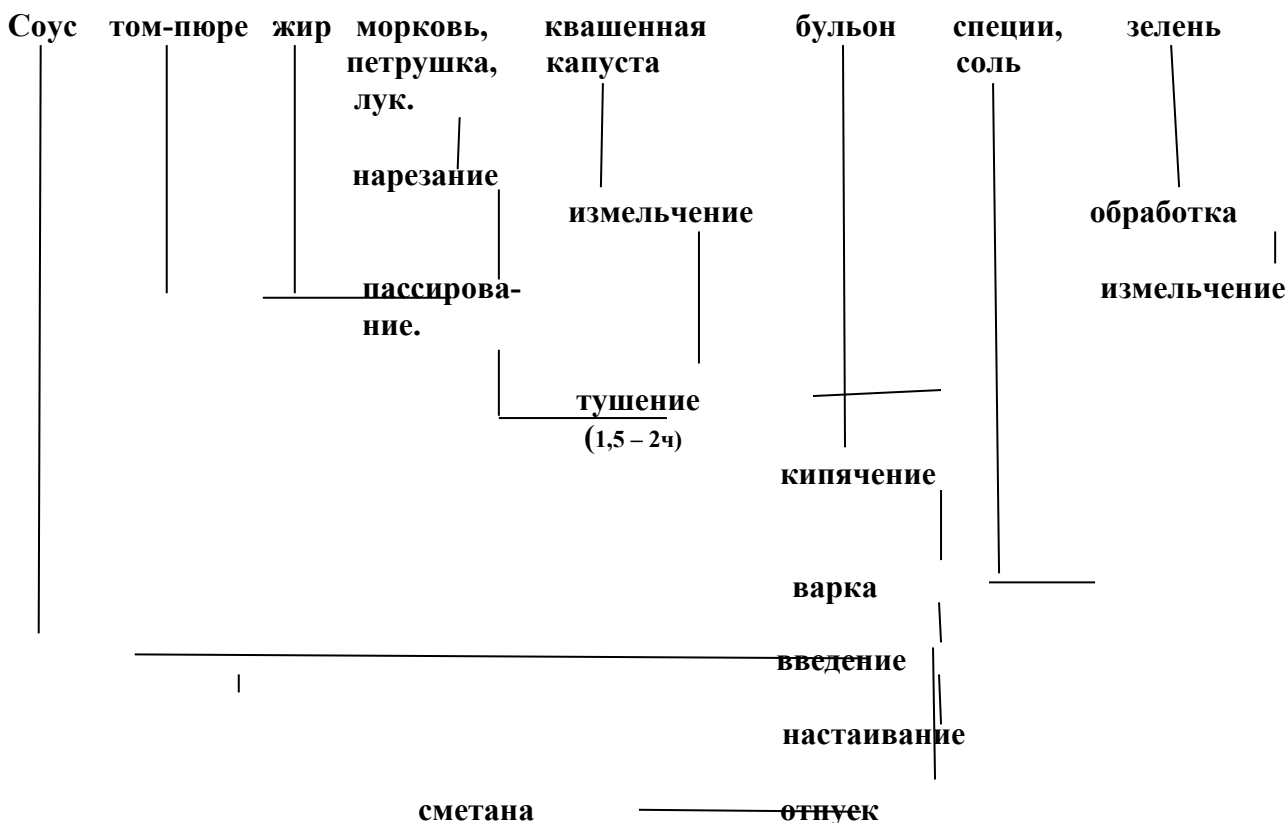
8. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы, наливают суп, посыпают зеленью.

15 В зависимости от способа приготовления мучные пассировки подразделяют на сухие и жировые, по цвету - на красные и белые.

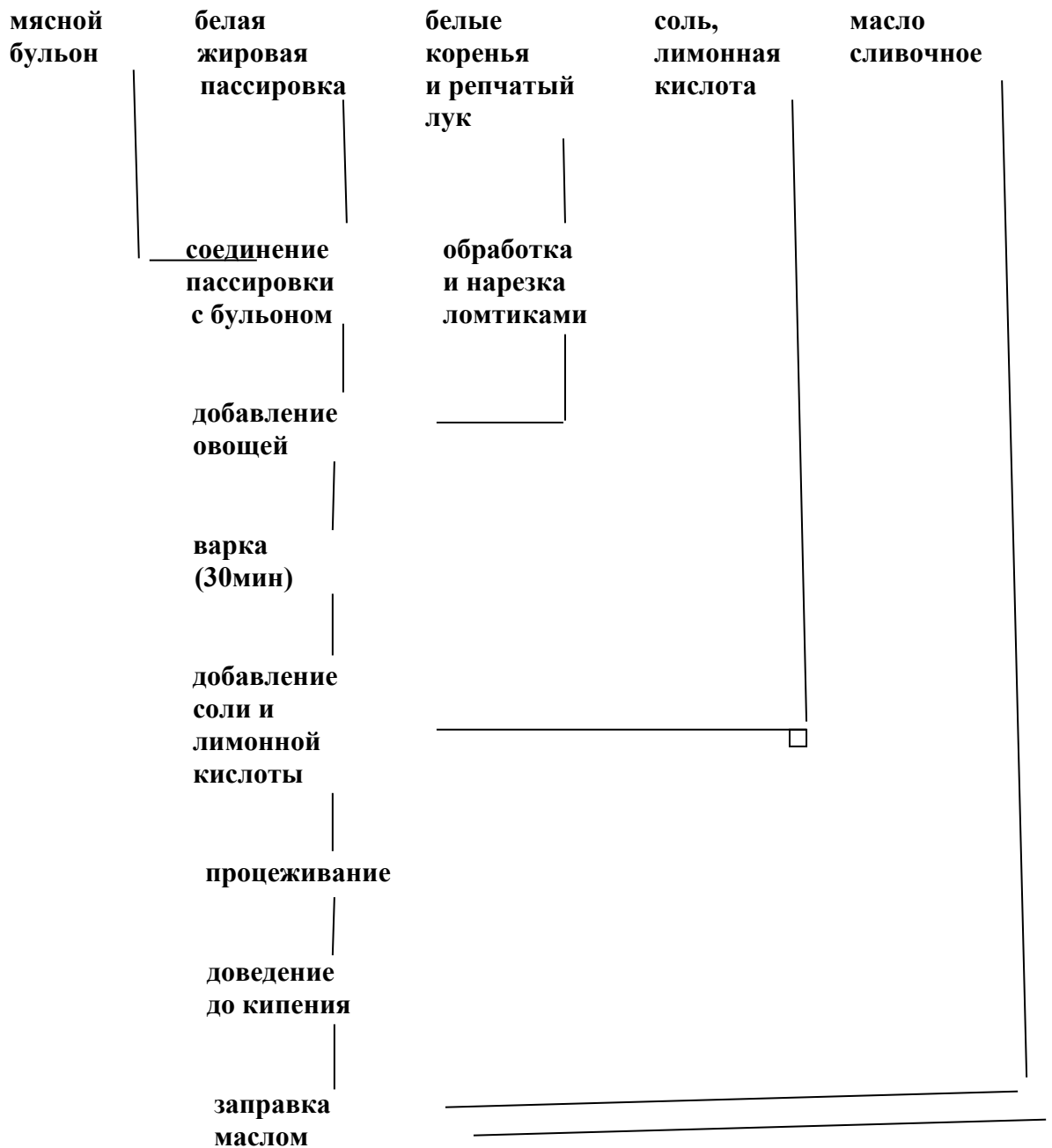
16 Жидкие соусы – используют для поливки овощных, крупяных блюд и заправки отварных овощей; средней густоты – для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы и для заправки припущенных овощей; густой – для фарширования.

С

17.



18.



Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа №4

ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»

Вариант №1

Часть А

1 Рыбу в зависимости от содержания жира подразделяют на группы:

а тощая

б средней жирности

в жирная

г все варианты верны

2 Для приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русский» картофель:

а варят в кожуре

б обжаривают ломтиками

в отваривают в очищенном виде

г используют в сыром виде

3 Кожу, плавники, кости рыбы используют для:

а добавления в котлетную массу

б варки бульонов

в для тушения

г ни где не используют

4 К осетровой породе относят:

а осетра, белугу, севрюгу, стерлядь

б осетра, судака, стерлядь, пикшу

в белугу, зубатку, осетра, навагу

г камбала, сом, зубатка, стерлядь

5 Способы размораживания рыбы:

а в воде

б на воздухе

в комбинированный

г все варианты верны

6 Сколько по времени размораживается крупная рыба?

а 1 час

б 2,5 часа

в не более 5 час

г 8 часов

7 При размораживании рыбы на воздухе масса рыбы уменьшается на:

а 8...11%

в 1...5%

б 15...20%

г 0...3%

8 Обработанную рыбу в целом виде промывают:

а холодной водой

б теплой водой

в горячей водой

г не промывают

9 При обработке рыбы на порционные куски (кругляши) % отходов составляет:

а 15-20%

б 20-30%

в 35-40%

г 10- 15%

10 К бесчешуйчатой рыбе относится:

а налим, угорь, сом, минога, зубатка

б треска, пикша, камбала, линь

в налим, линь, сом, хек серебристый

г камбала, навага, судак, стерлядь

11 К ракообразным относятся:

а кальмары, омары, лангусты, мидии, раки

б трепанги, мидии, морской гребешок, крабы

в крабы, лангусты, омары, креветки, раки

г кальмары, крабы, мидии, трепанги

12 Готовность отварной рыбы проверяют путем:

а прокола поварской иглой

б по времени

в по внешнему виду

г верны ответы под вариантами а и в

13 С какой целью маринуют рыбу:

а для удаления специфического запаха

б для ускорения тепловой обработки

в для набухания белков, улучшения вкуса и аромата

г для получения своеобразного вкуса

14 Блюдо «Тельное из рыбы относят»:

а к запечённым

б к припущенным

в к жареной рыбе во фритюре

г к тушеным блюдам

15 Температура фритюра для жарки изделий во фритюре:

а 100°

б 120°

в 150°

г 180°

Часть В

1 Как называется разделка рыбы на филе _____ \

2 Что добавляют в кнельную массу для придания пышности

3 Как называется спинной хрящ у осетровых пород рыбы

Часть С

1 Перечислить п/ф из рыбной котлетной массы

2 Отличительной особенностью осетровых рыб от других видов рыб является, то:

Вариант №2

Часть А

1 Рыба на п.о.п. поступает:

а живая

б охлажденная

в мороженая и соленая

г все варианты верны

2 С какой целью на порционных кусках рыбы для отваривания делают 2...3 надреза:

а чтобы рыба не деформировалась

б чтобы рыба лучше проварилась

в чтобы сократить время варки рыбы

г все варианты верны

3 Свежесть соленой рыбы определяют:

а по цвету рыбы

б по запаху

в по внешнему виду

г все варианты верны

4 Размеры средней рыбы составляют:

а от 75...200 гр.

б 1,5 кг.

в более 1,5 кг

г 1 кг

5 Продолжительность размораживания рыбы зависит от:

а вида рыбы

б размеров рыбы

в времени года

г все варианты верны

6 Сколько по времени размораживается средняя рыба?

а 1 час

б 3 часа

- в не более 2,5 час
- г 4 часа
- 7 Для приготовления блюда «Рыба в тесте» филе рыбы нарезают:
- а кубиками
 - б ломтиками
 - в кругляшами
 - г брусочками
- 8 Комбинированный способ размораживания, это:
- а в воде, на воздухе
 - б в воде, на эл.плите
 - в на воздухе с натиранием солью
 - г на решетках
- 9 При обработке рыбы на филе без кожи и костей % отходов составляет:
- а 25-30%
 - б 35-45%
 - в 50-68%
 - г 10-20%
- 10 К чешуйчатой рыбе относится:
- а салака, ставрида, корюшка, хек серебристый
 - б пикша, линь, зубатка, ставрида
 - в хек серебристый, зубатка, пикша, навага
 - г линь, зубатка, пикша, хек серебристый
- 11 К моллюскам относятся:
- а кальмары, омары, лангусты, водоросли
 - б трепанги, мидии, креветки, крабы
 - в кальмары, мидии, трепанги, водоросли
 - г трепанги, креветки, крабы, морской гребешок
- 12 Блюдо «Зразы Донские» относится:
- а к запечённым
 - б к припущенным
 - в к жареной рыбе во фритюре
 - г к тушеным
- 13 Если рыба предназначена для приготовления холодных блюд, ее жарят на:
- а растительном масле
 - б сливочном масле
 - в маргарине
 - г все варианты верны
- 14 Блюдо «Тельное из рыбы» относится:
- а к запечённым

б к припущенным

в к жаренной рыбе во фритюре

г к тушеным

15 При какой температуре производят жарку основным способом

а 100° - 110°

б 110° - 120°

в 120° - 130°

г 140° - 160°

Часть В

1 С головы или от хвоста начинают очистку чешуи у рыбы _____

2 Сколько филе получают при пластовании рыбы _____

3 Что облегчает удаление жучков у рыбы осетровых пород _____

Часть С

1 Перечислить виды панировок

2 К пищевым отходам рыбы относят:

Вариант №3

Часть А

1 Продолжительность размораживания рыбы зависит от:

а вида рыбы

б размеров рыбы

в времени года

г все варианты верны

2 При какой температуре происходит жарка во фритюре:

а 100°

б 120°

в 150°

г 180°

3 Сколько по времени размораживается крупная рыба?

а 1 час

б 2,5 часа

в не более 5 час

г 8 часов

4 Рыба на п.о.п. поступает:

а живая

б охлажденная

в мороженная и соленая

г все варианты верны

5 К бесчешуйчатой рыбе относится:

а налим, угорь, сом, минога, зубатка

б треска, пикша, камбала, линь

в налим, линь, сом, хек серебристый

г камбала, навага, судак, стерлядь

6 Комбинированный способ размораживания, это:

а в воде, на воздухе

б в воде, на эл.плите

в на воздухе с натиранием солью

г на решетках

7 Блюдо «Зразы донские» относится:

а к запеченным в к жареной рыбы во фритюре

б к припущенным

г к тушеным

8 Рыбу в зависимости от содержания жира подразделяют на группы:

а тощая

б средней жирности

в жирная, очень жирная

г все варианты верны

9 Свежесть соленой рыбы определяют:

а по цвету рыбы

б по запаху

в по внешнему виду

г все варианты верны

10 С какой целью маринуют рыбу:

а для удаления специфического запаха

б для ускорения тепловой обработки

в для набухания белков, улучшения вкуса и аромата

г для получения своеобразного вкуса

11 Если рыба предназначена для приготовления холодных блюд, ее жарят на:

а растительном масле

б сливочном масле

в маргарине

г все варианты верны

12 Обработанную рыбу в целом виде промывают:

- а холодной водой
- б теплой водой
- в горячей водой
- г не промывают

13 Блюдо «Тельное из рыбы» относят:

- а к припущенным
- б к жареным во фритюре
- в к тушеным
- г к запеченным

14 Готовность отварной рыбы проверяют путем:

- а прокола поварской иглой
- б по времени
- в по внешнему виду
- г верны ответы под вариантами а и в

15 К осетровой породе относят:

- а осетра, белугу, севрюгу, стерлядь
- б осетра, судака, стерлядь, пикшу
- в белугу, зубатку, осетра, навагу
- г камбала, сом, зубатка, стерлядь

Часть В

1 Как называется разделка рыбы на филе

2 С головы или от хвоста начинают очистку чешуи у рыбы

3 Как называется спинной хрящ у осетровых пород рыбы

Часть С

1 Перечислить виды панировок

2 К пищевым отходам рыбы относят:

3 Задача. Рассчитать количество сырья и нормы отходов при обработке рыбы на порционные куски (кругляши). Если дано 123 кг. Трески и процент отходов составляет 40%.

Ответы:1 вариант

А

- А 1 г
- А 2 а
- А 3 б
- А 4 а
- А 5 г
- А 6 в
- А 7 а
- А 8 а
- А 9 в
- А 10 а
- А 11 в
- А 12 г
- А 13 в
- А 14 в
- А 15 г

В

- В 1 пластование.
- В2 яичный белок.
- В 3 визига.

С

- С 1 котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.
- С 2 рыба имеет хрящевой скелет, а поверхность кожи с боков, спины и на брюшке покрыта жучками.
- С 3 53,04 кг.отходов, 24,96 кг. чистый вес филе рыбы.

2 вариант

А

- А 1 г
- А 2 а
- А 3 г
- А 4 б
- А 5 б
- А 6 в
- А 7 г

- A 8 а
- A 9 в
- A 10 а
- A 11 в
- A 12 в
- A 13 а
- A 14 в
- A 15 г

В

- В 1 от хвоста к голове.
- В 2 два.
- В 3 ошпаривание рыбы.

С

- С 1 мучная панировка, белая панировка, красная панировка, хлебная панировка соломкой.
- С 2 головы, кости, плавники, икра, молоки, чешуя, визига, хрящи и жир.
- С 3 49,2 кг.отходов, 73,8 кг. чистый вес филе рыбы

3 вариант

А

- A 1 б
- A 2 г
- A 3 в
- A 4 г
- A 5 а
- A 6 а
- A 7 в
- A 8 г
- A 9 г
- A 10 в
- A 11 а
- A 12 а
- A 13 б
- A 14 г
- A 15 а

В

- В1 пластование.

В 2 от хвоста к голове.

В3 визига.

С

С 1 мучная панировка, белая панировка, красная панировка, хлебная панировка соломкой.

С 2 головы, кости, плавники, икра, молоки, чешуя, визига, хрящи и жир.

С 3 49,2 кг.отходов, 73,8 кг. чистый вес филе рыбы.

Вариант 1

- 1 Способы размораживания мяса:
 - а медленное
 - б быстрое
 - с оба варианта верны
- 2 Основными тканями мяса являются:
 - а мышечная, соединительная
 - б жировая соединительная
 - с костная, жировая
 - д все варианты верны
- 3 От какого вещества зависит красный цвет мяса:
 - а коллагена
 - б эластина
 - с миоглобина
- 4 Каких пищевых веществ, в мясе содержится мало:
 - а углеводов, минеральных в-в, витаминов
 - б белков, жиров
 - с углеводов, жиров
- 5 Какие вещества содержащиеся в мясе придают вкус и аромат мясным блюдам:
 - а минеральные вещества
 - б экстрактивные вещества
 - с витамины
- 6 Обвалка мяса, это:
 - а отделение мяса от кости
 - б удаление сухожилий
 - с удаление пленок
- 7 При разделке туши говядины получают:
 - а две полутуши
 - б четыре четвертины
 - с оба варианта верны
- 8 Какой полуфабрикат готовят из вырезки:
 - а бифштекс
 - б зразы отбивные
 - с гуляш
- 9 На какие части делят баранину:
 - а шейную, лопаточную, корейку, грудинку, вырезку, тазобедренную
 - б шейную, лопаточную, корейку, грудинку, тазобедренную
- 10 Какой продукт не входит в состав рубленой массы:
 - а мясо
 - б молоко или вода
 - с пшеничный хлеб
- 11 С какой целью маринуют мясные п/ф:

- а для размягчения мяса
 - б для вкуса и аромата
 - с оба варианта верны
- 12 Мясные п/ф нарезают на куски:
- а поперёк волокон
 - б вдоль волокон
 - с не имеет значения как нарезать
- 13 Какова толщина котлет из котлетной массы?
- а 0,5- 1 см
 - б 1,5 – 1,7 см
 - с 2 – 2,5 см
- 14 Вес крупнокусковых п/ф из мяса?
- а 0,5 – 1 кг
 - б 1,5 – 2 кг
 - с 2 – 3 кг
- 15 Какой п/ф мелкокусковой?
- а пашлык по-московски
 - б антрекот
 - с филе

Вариант 2

- 1 Продолжительность размораживания мяса при медленном размораживании:
 - а от 1 до 3 суток
 - б за 12...24 часа
 - с оба варианта верны
- 2 Из каких белков не состоит соединительная ткань:
 - а коллагена
 - б миоглобина
 - с эластина
- 3 Что происходит с белками мяса при тепловой обработке, они:
 - а свертываются
 - б растворяются
 - с испаряются
- 4 Какие пищевые вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи:
 - а минеральные в-ва,
 - б витамины
 - с экстрактивные в-ва
- 5 Разделка туши состоит из последовательных операций:
 - а деление на отруба
 - б обвалка отрубов
 - с жиловка, зачистка
 - д все варианты верны
- 6 Жиловка, зачистка, это:
 - а отделение мяса от кости
 - б удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - с срезание клейма
- 7 При разделке передней четвертины получают отруба:
 - а шейная часть
 - б лопаточная часть
 - с грудинку и спинно - реберные части
 - д все варианты верны
- 8 Какой полуфабрикат не готовят из вырезки:
 - а мясо шпигованное
 - б бифштекс
 - с филе
- 9 На какие части делят свинину:
 - а шейную, лопаточную, корейку, грудинку, вырезку, тазобедренную
 - б шейную, лопаточную, корейку, грудинку, тазобедренную
- 10 Полуфабрикаты из котлетной массы:
 - а котлеты
 - б биточки
 - д все варианты верны

- с тефтели
- 11 С какой целью у мясных п/ф надрезают сухожилия?
а для сохранения формы п/ф
б для улучшения вкуса
с для уменьшения времени приготовления изделия
- 12 С какой целью панируют п/ф
а для уменьшения вытекания сока
б для быстрого приготовления
с для улучшения вкуса
- 13 Какова толщина шницеля рубленного?
а 2 см
б 0,5 см
с 1 см
- 14 С какими гарнирами лучше сочетаются мясные блюда?
а овощными
б гарнирами из круп
с оба варианта верны
- 15 Температура подачи мясных блюд?
а 65 - 70 о С
б 50 - 55 о С
с 75 - 85 о С

Ответы

Вариант 1

- 1 с
- 2 д
- 3 с
- 4 а
- 5 б
- 6 а
- 7 с
- 8 а
- 9 б
- 10 с
- 11 с
- 12 а
- 13 б
- 14 б
- 15 а

Вариант 2

- 1 а
- 2 б
- 3 а
- 4 с
- 5 д
- 6 б
- 7 д
- 8 а
- 9 а
- 10 д
- 11 а
- 12 а
- 13 с
- 14 а
- 15 а

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа № 6

Бутерброды.

Вариант 1

- 1 Основное назначение холодных блюд и закусок.
- 2 Как классифицируются холодные блюда и закуски?
- 3 Какие продукты используют для оформления холодных блюд и закусок?
- 4 Почему нужно строго соблюдать санитарные правила.
- 5 В чем отличие холодных блюд от закусок?
- 6 Как подразделяют закуски по температуре подачи?
- 7 Что является основой для приготовления бутербродов?
- 8 Какой толщины нарезают хлеб для приготовления бутербродов?
- 9 Как классифицируются бутерброды по способу приготовления?
- 10 Что такое сэндвичи?
- 11 Особенности приготовления закусочных бутербродов,
- 12 К каким бутербродам относятся хот-доги?

13 По сколько штук на порцию подают канапе?

14 Чем скрепляют продукты при приготовлении бутербродов, если они сложены башенкой ?

Вариант 2

1 Можно ли подать холодные блюда и закуски к обеду.

2 Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?

3 От чего зависит калорийность холодных блюд и закусок?

4 Требования к соблюдению санитарных правил.

5 Температура подачи холодных блюд и закусок.

6 Процесс подготовки зелени к использованию для приготовления холодных блюд и закусок.

7 Какие продукты используют для приготовления бутербродов?

8 За сколько минут до подачи готовят бутерброды?

9 Как подразделяются открытые бутерброды?

10 Что такое канапе?

11 С какой целью используют хлеб суточной давности для приготовления бутербродов?

12 К каким бутербродам относятся гамбургеры?

13 Чем можно заменить сливочное масло при приготовлении бутербродов?

14 Как придают бутербродам круглую форму?

Ответы Бутерброды.

1 вариант

1 возбуждают аппетит

2 подразделяются на группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы и мясопродуктов,

блюда из яиц

3 ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами входящими в рецептуру блюда, различными фигурками, композициями вырезанными из овощей и т.д.

4 потому что продукты не проходят тепловую обработку, может произойти обсеменение микроорганизмами

5 холодные закуски имеют меньший выход и подают их без гарнира

6 холодные и горячие

7 хлеб ржаной или пшеничный, багеты, халы, тосты, пита, булочки, бачели, сухое печенье

8 1-1,5 см.

9 открытые, закрытые, закусочные

10 закрытые бутерброды

11 хлеб обжаривают на сливочном масле

12 закрытым

13 от 2-6 шт.

14 шпажками

2 вариант

1 подают в качестве закуски к обедам

2 овощи, фрукты, рыба, мясо и т.д. холодные соуса, заправки, растительное масло, сметану

3 от состава используемых продуктов

4 работать только маркированным инвентарем, инструментами, посудой, в перчатках

5 10-12 оС

6 промывают проточной водой, затем холодной кипяченной водой, обсушивают

7 овощи, мясные, рыбные, яйца, зелень и т.д.

8 за 30-40 мин.

9 простые, сложные

10 закусочные бутерброды

11 потому что свежий хлеб крошится и его сложнее тонко нарезать

12 закрытым

13 маргарином

14 при помощи круглых выемок

Салаты.

Вариант 1

1 Из скольких видов овощей готовят салаты ?

2 Какие по виду тепловой обработке овощей бывают салаты?

3 Какая должна быть температура в холодильнике для хранения подготовленных продуктов для салата?

- 4 За сколько минут до подачи можно соединять подготовленные продукты?
- 5 За сколько времени до подачи, заправляют салаты йогуртом?
- 6 Почему нельзя заправлять салаты сметаной за час до подачи?
- 7 Можно ли подавать салаты как гарнир?
- 8 Когда добавляют соль в салаты из сырых овощей?
- 9 Почему в салаты из капусты и редьки соль добавляют в процессе приготовления?
- 10 При какой температуре отпускают салаты?
- 11 Чем заправляют салаты из вареных продуктов?
- 12 В какой посуде подают салаты-коктейли?
- 13 К каким блюдам относятся салаты-коктейли?
- 14 Какой овощ является обязательным для приготовления винегрета?
- 15 Можно ли винегрет приготовить с рыбой, грибами и др. продуктами?
- 16 Температура и сроки хранения винегретов

Вариант 2

- 1 К каким блюдам относятся салаты?
- 2 Чем можно заправить салаты?
- 3 Какие продукты используют для приготовления салатов?
- 4 Сколько по времени хранят в холодильнике подготовленные для салатов продукты?
- 5 За сколько времени до подачи заправляют салаты сметаной?
- 6 Почему нельзя заправлять салаты йогуртом за 50 мин. до подачи?
- 7 Можно ли подать салаты как самостоятельное блюдо?
- 8 В салаты из каких сырых овощей соль добавляют в процессе приготовления?

- 9 Каковы нормы отпуска салатов?
- 10 В какой посуде отпускают салаты?
- 11 Что представляют собой салаты-коктейли?
- 12 Чем заправляют салаты-коктейли?
- 13 Форма подачи салатов-коктейли?
- 14 С какой целью, при приготовлении винегрета, вареную свеклу отдельно заправляют растительным маслом?
- 15 Можно ли винегрет приготовить с мясом, филе сельди и др. продуктами?
- 16 Температура и сроки хранения винегретов.

Ответы Салаты

1 вариант

- 1 из одного или смеси различных овощей
- 2 сырые и вареные
- 3 8оС
- 4 1 час
- 5 перед отпуском
- 6 ухудшаются вкусовые качества и внешний вид (салат становится водянистым)
- 7 можно
- 8 при отпуске
- 9 для размягчения овощей
- 10 10-12 оС
- 11 заправкой, сметаной, майонезом
- 12 в стеклянной посуде – фужерах, креманках
- 13 закуски, десерты
- 14 свекла
- 15 можно
- 16 от 4-8 оС, 14 часов

2 вариант

- 1 холодным
- 2 соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом
- 3 овощи, консервированные и маринованные фрукты, овощи, плоды, ягоды, грибы и т.д.
- 4 не более 12 часов
- 5 перед отпуском
- 6 ухудшаются вкусовые качества и внешний вид (салат становится водянистым)

- 7 можно
- 8 капусты, редьки
- 9 100, 150, 200
- 10 салатницах, закусочных тарелках
- 11 смесь компонентов – фруктов, овощей и других наполнителей
- 12 сметаной, майонезом
- 13 фужер или креманку ставят на тарелку с салфеткой, подают ложку чайную, десертную или специальную с длинной ручкой
- 14 для сохранения окраски
- 15 можно
- 16 от 4 – 8оС, в течении 14 часов

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).

Контрольная работа 7

Вариант №1

Часть А

- 1 Какие блюда относятся к горячим сладким блюдам:
 - а пудинги, яблоки в тесте

- б шарлотка яблочная, печеные яблоки
 - в гурьевская каша, сладкие омлеты
- г все варианты верны
- 2 Для приготовления гренок с плодами и ягодами, ломтики хлеба обжаривают:
 - а на растительном масле
 - б на животном жиру
 - в на маргарине
- 3 Фритюр для приготовления яблок жаренных в тесте, нагревают до температуры:
 - а 150°
 - б 160°
 - в 180°
- 4 Для приготовления какого блюда используют сладкий лезон:
 - а шарлотка с яблоками
 - б яблоки с рисом
 - в яблоки жаренные в тесте
- 5 Какие блюда запекают в жарочном шкафу при начальной температуре 250°, постепенно снижая температуру до 200°:
 - а яблоки с рисом
 - б гренки с плодами и ягодами
 - в пудинг рисовый
- 6 Для приготовления блюда «Банановый десерт» бананы:
 - а запекают
 - б отваривают
 - в обжаривают
- 7 Концентраты каких сладких блюд выпускает промышленность:
 - а кисели, муссы
 - б пудинги, кремы
 - в сухие напитки
- г все варианты верны
- 8 С чем можно дополнительно отпускать желе:
 - а с плодовыми или ягодными сиропами
 - б с взбитыми сливками
 - в холодным кипяченым молоком
- г все варианты верны
- 9 Самбук это разновидность:
 - а желе
 - б киселей
 - в мусса

- 10 При приготовлении желе, в качестве желирующих веществ используют:
- а желатин
 - б агароид
 - в фулцелларан
 - г все варианты верны
- 11 Время хранения готового желе, не более:
- а 5 часов
 - б 9 часов
 - в 12 часов
- 12 Температура подачи горячих сладких блюд, не ниже:
- а 35°
 - б 45°
 - в 55°
- 13 К холодным напиткам относятся:
- а молоко, квас, крjюшоны
 - б молочные напитки, напитки с мороженым
 - в фруктово-ягодные прохладительные напитки, кисломолочные продукты
 - г все варианты верны
- 14 Температура холодных напитков должна быть не:
- а выше 14° и не ниже 7°
 - б выше 8° и не ниже 0°
 - в выше 20° и не ниже 15°
- 15 Для заварки на 1 порцию берут сухого чая:
- а 4 - 6 гр
 - б 3 - 5 гр
 - в 1 - 2 гр

Часть В

- 1 Как классифицируются сладкие блюда по температуре подачи _____
- 2 При приготовлении компотов, с какой целью сухофрукты сортируют по видам _____
- 3 Как по консистенции делятся кисели _____

Часть С

- 1 Ингредиенты используемые для приготовления сладких блюд _____

2 Схема приготовления компотов

Вариант №2

Часть А

- 1 Содержанием каких полезных веществ богаты горячие сладкие блюда:
 - а белки, витамины
 - б минеральные вещества
 - в углеводы, жиры
- 2 Температура подачи горячих сладких блюд
 - а 25-30°
 - б 30-45°
 - в 50-55°
- 3 Какое тесто используют для приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»:
 - а кляр
 - б дрожжевое
 - в слоенное
- 4 Для блюда «Яблоки жаренные в тесте», яблоки жарят:
 - а 3...5 мин.
 - б 6...10 мин.
 - в 10...15 мин.
- 5 Для приготовления какого блюда используют черствый, пшеничный хлеб:
 - а пудинг рисовый
 - б шарлотка с яблоками
 - в каша гурьевская
- 6 С какой целью в пудинги вводят взбитые белки яиц:
 - а для получения пышной, воздушной массы
 - б для увеличения белков в блюде
 - в для улучшения вкусовых качеств блюда
- 7 Какие преимущества дает использование концентратов на п.о.п.:
 - а улучшает пищевые свойства блюда
 - б облегчает труд работника
 - в увеличивает пропускную способность п/п
- 8 С какой целью нагревают желатин при набухании:
 - а для увеличения массы
 - б для улучшения цвета
 - в для полного растворения желатина
- 9 Муссы можно приготовить с:
 - а гречневой крупой

- б манной крупой
в перловой крупой
- 10 При приготовлении самбука в массу вводят:
а яичный желток
б яйцо
в яичный белок
- 11 Сколько по времени предварительно замачивают желирующие вещества:
а 1 – 1,5 час
б 2 – 2,5 час
в 2,5 – 3 часа
- 12 Температура подачи холодных сладких блюд:
а 3 - 5°
б 5 - 9°
в 10 - 14°
- 13 К горячим напиткам относятся:
а кофе, шоколад
б чай, какао
в кофе, какао
г все варианты верны
- 14 Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже:
а 55°
б 65°
в 75°
- 15 Вкус чая при соприкосновении с металлом:
а ухудшается
б улучшается
в не изменяется

Часть В

- 1 Как по другому называют сладкие блюда _____
- 2 Какой крахмал используют для приготовления молочного киселя _____
- 3 Из чего получают фурацелларан _____

Часть С

- 1 Какие блюда относятся к холодным сладким блюдам _____
- 2 Схема приготовления желе _____

Ответы

ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

1 вариант

А

1 Г

2 В

3 Б

4 А

5 В

6 А

7 Г

8 Г

9 В

10 Г

11 В

12 В

13 Г

14 А

15 В

В

1 холодные, горячие

2 имеют различные сроки варки

3 густые, средней густоты, полужидкие

С

1 фрукты, ягоды в свежем виде, сухом, концентрированном виде, сиропы, соки, экстракты

2 подготовка ингредиентов ---приготовление сиропа---последовательное добавление в кипящий сироп ингредиентов---проваривание---настаивание

2 вариант

А

1 В

2 В

3 А

4 А

5 Б

6 а

7 б

8 в

9 б

10 в

11 а

12 в

13 г

14 в

15 а

В

1 десертными

2 кукурузный

3 из красных водорослей

С

1 натуральные фрукты и ягоды, компоты, желированные блюда, замороженные блюда

2 замачивание желатина---приготовление сиропа--- растворение желирующего вещества в сиропе---введение сока---охлаждение---разливание в формы--- остывание в холодильнике

2. Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задания для выполнения практической работы.

- 1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 2.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 5.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 6.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 7.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 10.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 11.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 12.Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
- 13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
- 14.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 15.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Критерии оценки уровня подготовки студентов.

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- правильное выполнение практического задания в соответствии с технологической картой.

Система оценивания практического задания экзамена:

«5» - качественное выполнение практического задания в соответствии с технологической картой(90-100баллов);

«4» (хорошо) – имеются отдельные замечания при выполнении практического задания (70 и до 90баллов).

«3» (удовлетворительно) – допущены существенные неточности при выполнении практического задания (50 и до 70баллов).

«2» (неудовлетворительно) – неудовлетворительно выполнено практическое задание (до 50 баллов).

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 07 «Выполнение работ
по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих»**

**ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В РАМКАХ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Требования к уровню подготовки обучающихся по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
2. Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
3. Критерии оценки уровня подготовки обучающихся.
4. Лист экзаменатора

Система оценивания практических заданий (в баллах).

№	Этапы проведения экзамена.	Баллы	Замечания(штрафные баллы)	1	2
ПК 01	Организация рабочего места:	20	- не умеет организовывать рабочее место -3		
	- внешний вид экзаменуемого;	5	- не соблюдает санитарные нормы - 2		
	- выполнение санитарных норм;	5	- не соответствие внешнего вида (обувь, колпак, чистый халат, сменная		
	-подбор необходимого инструмента и оборудования;	5	обувь) – 2;		
	- соблюдение техники безопасности.	5			
ПК 01	Работа со сборником рецептур	20			
	- работа со сборником рецептур;	5	- не ориентируется в сборнике		
	- выполнение расчета;	10	рецептур – 2;		
	- составление технологической карты блюда	5	- ошибки при выполнении расчетов -2;		
ПК 02	Подготовка ингредиентов к тепловой обработке	20			
	- подготовка ингредиентов	4	- не имеет навыков подготовки ингредиентов -2		
	- приемы взвешивания	4	- не правильно выполняет приемы взвешивания -2		
	- первичная обработка	4	не последовательно выполняет приемы первичной обработки - 2		
	- нарезка ингредиентов	4			
	- формование полуфабрикатов, изделий	4	- не имеет навыков правильного нарезания ингредиентов, формования полуфабрикатов, изделий -2		
ПК 02	Тепловая кулинарная обработка.	20			
	- выбор температурного режима	4	- не соблюдение температурного режима при тепловой обработки – 2		
	- соблюдение температурного режима	4	- ошибки в процессах вспомогательной тепловой обработки-2		
	- выполнение процессов вспомогательной тепловой обработки	4	- не правильное выполнение последовательности технологического процесса-2		
	- выполнение последовательности закладки продуктов	4	- не правильное определение готовности		

	- умение определять готовность блюда.	4	блюда-2		
ПК	Оформление и подача блюда.	20			
03	- сочетание ингредиентов по цвету;	5	- не соответствует температура подачи- 2		
	- проявление фантазии;	5	- нарушения норм требований при оформлении блюда-2		
	- соблюдение всех норм требования при оформлении блюд	5			
	- соблюдение температуры подачи блюд	5			
	Итого:	100			

1.Условия выполнения задания.

Для оценки деятельности обучаемых создается экспертная группа из трех человек в составе заместителя директора по учебно-производственной работе, экзаменующего преподавателя, ассистента.

Время на выполнение задания – 1 час 30 мин

Группа № ТТ024 Технология продукции в общественном питании

Дата проведения экзамена 29.12.15 г

Экзаменаторы:

№	Этапы проведения экзамена.	Баллы	Замечания(штрафные баллы)	1	2
ПК 01	Организация рабочего места:	20	- не умеет организовывать рабочее место -3		
	- внешний вид экзаменующегося;	5	- не соблюдает санитарные нормы - 2		
	- выполнение санитарных норм;	5	- не соответствие внешнего вида (обувь, колпак, чистый халат, сменная		
	-подбор необходимого инструмента и оборудования;	5	обувь) – 2;		
	- соблюдение техники безопасности.	5			
ПК 02	Работа со сборником рецептов	20			
	- работа со сборником рецептов;	5	- не ориентируется в сборнике		
	- выполнение расчета;	10	рецептур – 2;		
- составление технологической карты блюда	5	- ошибки при выполнении расчетов -2;			
ПК 03	Подготовка ингредиентов к тепловой обработке	20			
	- подготовка ингредиентов	4	- не имеет навыков подготовки ингредиентов -2		
	- приемы взвешивания	4	- не правильно выполняет приемы взвешивания -2		
	- первичная обработка	4	не последовательно выполняет приемы первичной обработки - 2		
	- нарезка ингредиентов	4			
	- формование полуфабрикатов, изделий	4	- не имеет навыков правильного нарезания ингредиентов, формования полуфабрикатов, изделий -2		

ПК	Тепловая кулинарная обработка.	20		
04	- выбор температурного режима	4	- не соблюдение температурного режима при тепловой обработке – 2	
	- соблюдение температурного режима	4	- ошибки в процессах вспомогательной тепловой обработки-2	
	- выполнение процессов вспомогательной тепловой обработки	4	- не правильное выполнение последовательности технологического процесса-2	
	- выполнение последовательности закладки продуктов	4	- не правильное определение готовности блюда-2	
	- умение определять готовность блюда.	4		
ПК	Оформление и подача блюда.	20		
05	- сочетание ингредиентов по цвету;	5	- не соответствует температура подачи- 2	
	- проявление фантазии;	5	- нарушения норм требований при оформлении блюда-2	
	- соблюдение всех норм требования при оформлении блюд	5		
	- соблюдение температуры подачи блюд	5		
	Итого:	100		

Член экзаменационной комиссии

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

студент на 2 курсе, группа №ТТ 024 по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

освоил (а) программу профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в объеме 108 часов с 14.12.15 г. по 26.12.15 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.06.01.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	дифференцированный зачет	
Учебная практика	зачет	зачет
Производственная практика	дифференцированный зачет	зачет
Экзамен		

Итоги квалификационного экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов		
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
ПМ 03 Приготовление супов и соусов,		
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы		
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков		

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
--	--	--

Дата проведения квалификационного экзамена 29.12.15г.

Экзаменаторы: зам. директора по мрДикун Т.П. _____

преподаватель Балахонова Е.Н. _____

мастер п/о Валеева Р.Т. _____

Утверждаю
Зам. директора по УР
_____ Е.В.Симакова

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 07 «Выполнение работ по
одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих»**

ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ В РАМКАХ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Согласовано: методической комиссией
преподавателей Протокол № « » от _____ 2016год
Председатель _____ Кривошеева Г.А.;
методической комиссией мастеров
производственного обучения
Протокол № « » от _____ 2016год
Председатель _____ Хныкина З.А.

Акбулак 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. Требования к уровню подготовки обучающихся по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
2. Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
3. Критерии оценки уровня подготовки обучающихся.
4. Лист экзаменатора

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

В результате изучения обязательной части по профессиональному модулю ПМ07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья: мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- производить первичную обработку и подготовку сырья
- проводить технологический процесс приготовления блюд, гарниров, кулинарных, кондитерских изделий
- оценивать эффективность работы современного оборудования;
- пользоваться основным оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- производить расчет сырья;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд и изделий;

- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 01. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -изложение последовательности действий по обработке и нарезке овощей и грибов; - требования к качеству различных видов овощей. -проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов; - обработка различными методами овощей и грибов; - нарезка и формовка овощей и грибов; - охлаждение и заморозка нарезанных овощей и грибов. 	
ПК 02. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> -изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - характеристика основных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; используемых при приготовлении блюд. - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 	
ПК 03. Готовить простые супы и соусы.	<ul style="list-style-type: none"> -изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки ингредиентов для приготовления супов и соусов; - характеристика основных видов ингредиентов для приготовления супов и соусов, используемых при приготовлении блюд. - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд супов и соусов; - приготовление супов и соусов. 	

<p>ПК 04. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изложение видов и способов кулинарной обработки и приготовления полуфабрикат из рыбы; - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы; - приготовление блюд из рыбы. 	
<p>ПК 05. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изложение способов кулинарной обработки и приготовления полуфабрикат из мяса; - характеристика ингредиентов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы, используемых при приготовлении блюд. - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; - приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 	
<p>ПК 06. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изложение способов кулинарной обработки ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; - характеристика основных видов ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок, используемых при приготовлении блюд. - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; - приготовление холодных блюд и закусок. 	
<p>ПК 07. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изложение видов и способов кулинарной обработки ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков; - характеристика основных видов ингредиентов используемых для приготовления сладких блюд и напитков; - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; - приготовление сладких блюд и напитков. 	
<p>ПК 08. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - характеристика основных видов ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; используемых при приготовлении блюд. - проведение бракеража готовой продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских 	

	изделий; - приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
--	---	--

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению овощей и грибов ; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Демонстрация навыков подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов;

Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по

одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (теоретический блок)

- 1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
- 2 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов.
- 3 Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.
- 4 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей и грибов.
- 5 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из овощей и грибов.
- 6 Правила проведения бракеража блюд из овощей.
- 7 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству блюд из овощей и грибов.
- 8 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении блюд из овощей и грибов, правила их безопасного использования.
- 9 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 10 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 11 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 12 Правила проведения бракеража блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 13 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 14 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 15 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования.
- 16 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов.
- 17 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи супов и соусов.
- 18 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству супов и соусов.
- 19 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов и соусов, правила их безопасного использования.
- 20 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству ингредиентов используемых при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
- 21 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса.
- 22 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

- 23 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из мяса и домашней птицы.
- 24 Правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы.
- 25 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, правила их безопасного использования.
- 26 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству ингредиентов используемых при приготовлении блюд из рыбы.
- 27 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.
- 28 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из рыбы.
- 29 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из рыбы.
- 30 Правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы.
- 31 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении блюд из рыбы, правила их безопасного использования.
- 32 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству холодных блюд и закусок.
- 33 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок.
- 34 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок.
- 35 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи холодных блюд и закусок.
- 36 Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.
- 37 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству холодных блюд и закусок.
- 38 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке ингредиентов и приготовлении холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.
- 39 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных ингредиентов используемых при приготовлении сладких блюд и напитков.
- 40 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд и напитков.
- 41 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.
- 42 Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи сладких блюд и напитков.
- 43 Правила проведения бракеража сладких блюд и напитков.
- 44 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству сладких блюд и напитков.
- 45 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке ингредиентов и приготовлении сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.
- 46 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству ингредиентов используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

47 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, изделий при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

48 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

49 Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

50 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке полуфабрикатов и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Критерии оценки: - оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на

практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Задания для выполнения практической работы.

- 1 Приготовить блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями».
- 2 Приготовить блюдо «Суп-пюре из перловой крупы».
- 3 Приготовить блюдо «Суп с бобовыми».
- 4 Приготовить блюдо «Щи из свежей капусты»
- 5 Приготовить блюдо «Рассольник «Ленинградский»»
- 6 Приготовить блюдо «Суп картофельный с крупой»
- 7 Приготовить гарнир гречка отварная

- 8 Приготовить гарнир макароны отварные
- 9 Приготовить блюдо «Картофель жареная брусочками»
- 10 Приготовить блюдо «Крокеты картофельные»
- 11 Приготовить блюдо «Картофельное пюре»
- 12 Приготовить блюдо «Картофель жареная фри»
- 13 Приготовить блюдо «Котлеты»
- 14 Приготовить блюдо «Биточки»
- 15 Приготовить блюдо «Тельное из рыбы»
- 16 Приготовить блюдо «Котлеты по-киевски»
- 17 Приготовить блюдо «Бефстроганов»
- 18 Приготовить соус сметанный с луком
- 19 Приготовить соус луковый
- 20 Приготовить соус сметанный
- 21 Приготовить соус томатный
- 22 Приготовить Компот из сухофруктов
- 23 Приготовить Кисель молочный (средней густоты)
- 24 Приготовить Чай
- 25 Приготовить Кисель молочный (густой)
- 26 Приготовить Кисель фруктовый
- 27 Приготовить Кекс «Столичный»
- 28 Приготовить Кольца воздушные
- 29 Приготовить Печенье песочное
- 30 Приготовить печенье Воздушное

Задания для зачета по учебной практике по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задания для выполнения практической работы.

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

5.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

7.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

10.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

11.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

12.Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

14.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

15.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

16.Подготовка гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

17.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Задания для дифференцированного зачета по производственной практике по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задания для выполнения практической работы.

1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных

полуфабрикатов.

4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

5.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

7.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

10.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

11.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

12.Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

14.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

15.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

16.Подготовка гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

17.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

